Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2006/C 32/02)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyn kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitetulla tavalla.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

”MANTEQUILLA DE SORIA”

EY-asiakirjanumero: ES/00326/20.11.2003

SAN (X) SMM ( )

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Perusteellisten tietojen saamiseksi asianomaisia ja erityisesti kyseisen SAN-tuotteen tuottajia kehotetaan tutustumaan tuotantoeritelmän täydelliseen versioon, joka on saatavissa jäsenvaltion viranomaisilta tai Euroopan komission toimivaltaisesta yksiköstä ([1]).

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi:	Subdirección general de sistemas de calidad diferenciada, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
Osoite:	Paseo Infanta Isabel, nº 1. E-28071 Madrid
Puhelin:	(34) 913 47 53 94
Faksi:	(34) 913 47 54 10
Sähköposti:	sgcaproagro@mapya.es

2. *Ryhmittymä:*

2.1 Nimi: Asociación Soriana de Elaboradores de Mantequilla (ASOEMA)

2.2 Osoite: Avenida de la Victoria, 5 — E-42003 SORIA
Puhelin: (34) 975 21 24 43

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ( )

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1.5: Rasvat

4. *Tavaraerittely:*

(Yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Tuotteen nimi: ”Mantequilla de Soria”

([1]) Euroopan komissio — Maatalouden pääosasto — Maataloustuotteiden laatupolitiikan yksikkö — B-1049 Bryssel.

4.2 Tuotteen kuvaus:

Nimitys ”Mantequilla de Soria” kattaa Sorian maakunnan maitotilojen friisiläis- tai pardo alpina -rotua tai näiden rotujen keskinäisiä risteytyksiä edustavien lehmien maidosta peräisin olevasta kermasta pastöroimalla tuotetun ja sertifioidun voin. Nimityksellä suojataan kolme perinteistä voityyppiä: luonnollinen, suolainen ja imelä.

1. **Luonnollinen voi:**

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Rasvapitoisuus:	Vähintään 82 % painosta
Rasvaton kuiva-aine:	Enintään 2 % painosta
Kosteus:	Enintään 16 % painosta

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri norsunluusta oljenkeltaiseen. Heikko tai kohtalainen diasetyylin tuoksu. Maku hyvin kevyesti hapan. Kohtalaisen nopeasti suussa sulava. Keskinkertainen viskositeetti. Tuoreen kerman aromi. Kohtalainen jälkimaku.

2. **Suolainen voi:**

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Rasvapitoisuus:	Vähintään 80 % painosta
Rasvaton kuiva-aine:	Enintään 4 % painosta
Kosteus:	Enintään 16 % painosta
Natriumkloridia:	Enintään 2,5 % painosta

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri luusta norsunluuhun. Leikkauspinta lievästi rakeinen. Heikko kerman tuoksu. Voimakas suolainen maku. Kohtalaisen nopeasti suussa sulava. Keskinkertainen viskositeetti. Kerman aromi. Lyhyt jälkimaku.

3. **Imelä voi:**

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Rasvapitoisuus:	Vähintään 39 % painosta
Rasvaton kuiva-aine:	Enintään 35 % painosta
Kosteus:	Enintään 25 % painosta
Sakkaroosi:	20—35 % painosta
Lisäaineet:	b–beetakaroteeni ja/tai kokkiniili kuorrutuksessa

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Luunvärinen lukuun ottamatta oranssia tai vaaleanpunaista kuorrutusta. Leikkauspinta on vaahtomainen, heikosti tai hivenen avoin mutta tiivis; siinä on epäsäännöllisiä koloja, joiden koko vaihtelee valkean sokerin kiteestä riisinjyvään. Diasetyylin tuoksu, jossa on häivähdys poltettua sokeria. Voimakkaan imelä ja heikosti hapan maku. Kohtalaisen nopeasti tai nopeasti suussa sulava. Keskinkertainen viskositeetti. Heikosti kasviperäinen kerman aromi. Jälkimaku kohtalaisesta voimakkaaseen.

4.3 Maantieteellinen alue:

Tuotantoalue käsittää seuraavat Sorian maakuntaan kuuluvat 169 kuntaa:

Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldealseñor; Aldehuela de Periáñez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Arancón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Bliecos; Borjabad; Borobia; Buberos; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrascosa de Abajo; Carrascosa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covaleda; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentelmonge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matalebreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Momblona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafría de Ucero; Narros; Navaleno; Nepas; Nolay; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Póveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñoneria, La; Rábanos, Los; Rebollar; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria; Trévago; Ucero; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valdemaluque; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano; Yanguas.

4.4 Alkuperätodisteet:

Tuotteen voidaan todistaa olevan peräisin kyseiseltä alueelta valvonta- ja todistusmenettelyllä.

Maidon on oltava peräisin yksinomaan sääntelyneuvoston tilarekisteriin kirjatuilta tiloilta. Luonnollinen ja suolattu voi valmistetaan ja pakataan yksinomaan meijeriteollisuusrekisteriin kirjatuissa laitoksissa. Imelä voi valmistetaan ja pakataan yksinomaan sääntelyneuvoston leipomoteollisuusrekisteriin kirjatuissa laitoksissa.

Maatilat ja meijeri- ja leipomolaitokset arvioidaan ennen niiden rekisteröimistä ja säännöllisin väliajoin sen jälkeen niiden rekisterissä pysymisedellytysten tarkistamiseksi.

Ainoastaan voi, joka on läpäissyt kaikki menettelyssä edellytetyt tarkastukset, voidaan saattaa markkinoille sääntelyneuvoston etiketillä ja siihen sisältyvällä alkuperätakuulla varustettuina.

Sääntelyneuvoston meijeriteollisuudelle myöntämien etikettien tai vastaetikettien lukumäärä riippuu vastaanotetun maidon määrästä ja leipomoteollisuudelle myönnetty lukumäärä luonnollisen voin hankituista määristä.

Sääntelyneuvosto tekee maidon tuotantoa ja säilyttämistä koskevia tarkastuksia tiloilla sekä valmistusmenetelmiä koskevia tarkastuksia meijeri- ja leipomoteollisuudessa, tarkastaa asiakirjoja ja varastoja sekä ottaa näytteitä tuotteista.

Havaittujen sääntöjenvastaisuuksien osalta sääntelyneuvosto soveltaa tarvittaessa säännöissään määräämänsä seuraamusmenettelyä.

4.5 Tuotantomenetelmä:

Maidontuotanto maitotiloilla

Maito saadaan friisiläis- tai pardo alpina -rotua tai näiden rotujen keskinäisistä risteytyksistä peräisin olevista lehmistä.

Maitotiloilla on oltava maidon jäähdytyssäiliö, jonka tilavuus riittää kahden vuorokauden maidontuotannon säilyttämiseen enintään 5 °C:n lämpötilassa keräämiseen saakka. Lypsämisen ja keräämisen välinen aika saa olla enintään kaksi vuorokautta. Meijeriin kuljetuksen aikana lämpötila ei saa ylittää 9 °C:ta.

”Luonnollisen” Sorian voin valmistaminen

Meijerissä maidolle tehdään lämpökäsittely levylämmönvaihtimessa ja sen jälkeen linkous kerman kuorimiseksi ja desinfioimiseksi.

30—40 °C:ssa saadun kerman rasvapitoisuuden on oltava 38 ja 45 prosentin välillä ja happamuuden alle 13 Dornic-astetta. Kerma pastöroidaan ja jäähdytetään niin, että sen lämpötila kypsytyssäiliöön siirrettäessä on 12—15 °C. Säiliössä siihen lisätään maitohappobakteerien *Lactococcus lactis lactis, L. lactis cremoris* ja *L. lactis lactis diacetylactis* sekoitusta. Kypsyminen tapahtuu 12—15 tunnin kuluessa 12–15 °C:n lämmössä, kun juoksutteet lisätään 3–4 tunnin kuluttua kypsytyksen aloittamisesta. Kun kerman happamuus on 18—28 Dornic-astetta, kypsytystä hidastetaan jäähdyttämällä. Sitten kermaa kaadetaan kirnuun arviolta 40 prosenttia kirnun tilavuudesta, millä edistetään sen homogenoitumista, ja sitä kirnutaan 2—3 tuntia. Hera poistetaan painovoimalla, sen jälkeen rasva pestään kahdesti juomavedellä, hera lasketaan ja rasvaa kirnutaan. Sen jälkeen rasvaa vaivataan jaksoittaisesti käyvässä kirnussa hitaasti 1—2 tuntia, kunnes syntyy voita. Sen jälkeen voi siirretään pakkaamoon, missä se muotoillaan erilaisten suuttimien avulla ja pakataan sille varattuihin myyntipakkauksiin.

”Suolaisen” Sorian voin valmistaminen

Suolainen voi valmistetaan samalla tavoin kuin luonnollinenkin voi, paitsi että siihen lisätään vaivaamisen alussa hienoa suolaa enintään 2,5 painoprosenttia. Myös se pakataan samassa laitoksessa.

”Imelän” Sorian voin valmistaminen

Valmistetaan vedestä ja sakkaroosista koostuva sekoitus, jota kuumennetaan, kunnes saadaan siirappia. Se sekoitetaan luonnolliseen voihin kirnuamalla ja seos pakataan samassa laitoksessa. Pakkaus on jäykkä ja yläosastaan avoin, ja sen pinta kuorrutetaan imelällä voilla, joka on ensin värjätty beetakaroteenilla tai kokkiniilillä. Kuorrutuksen osuus on enintään 15 prosenttia sisällöstä.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Historiallis-kirjallinen

Useita asiaa koskevia kirjallisia viittauksia on löydetty, jotkin niistä Sorian yleisestä kirjastosta:

PASCUAL MADOZ: ”SORIA. 1845—1850” (näköispainos)

Kyseessä on Sorian maakuntaa koskeva maantieteellis-tilastollis-historiallinen sanakirja. Siinä mainitaan kylät, jotka muodostavat Teran laakson, johon lypsykarja keskittyi ja jossa valmistettiin voita. Sivulla 203 on seuraava maininta: ”*alueen pääpaikkojen tuotantolaitosten ulkopuolella sijaitseva pienteollisuus…tuottaa ainoastaan lehmänmaidosta saatavaa voita*”. Sivulla 268 mainitaan ”*Sorian erinomaisen ja laajasti tunnetun voin valmistaminen*”.

AIKAKAUSLEHTI ”EL NOTICIERO DE SORIA”, 25. LOKAKUUTA 1899

Lehdessä oli Silvino Paniaguan makeiskauppa "La Azucenan" mainos, jossa ilmoitettiin yleisölle, että yritys alkaa valmistaa voita. Yritys esittäytyy kuningashuoneen hovihankkijana ja Logroñon alueen messuilla voinvalmistuksestaan palkittuna makeiskauppana.

MANUEL BLASCO JIMÉMENZ: "NOMENCLATOR HISTÓRICO, GEOGRÁFICO, ESTADÍSTICO Y DESCRIPTIVO DE LA PROVINCIA DE SORIA", 1909

Teoksessa kuvataan Sorian kylien piirteitä. Valdeavellano de Teralle omistetussa luvussa mainitaan jälleen Sorian voi: "… sillä sen maidosta valmistetaan kuuluisaa ja yhäti erinomaista Sorian voita".

ANASTASIO GONZÁLEZ GÓMEZ: "LA REGIÓN DE EL VALLE". IMPRENTA LAS HERAS, 1931

Sivuilla 29, 30 ja 31 syvennytään voin valmistusmenettelyyn ja siinä käytettyihin välineisiin ja viitataan El Vallen piirikunnalle ominaiseen ammattislangiin tai terminologiaan. Ainoa mainittu vuosiluku on 1910, joka liittyy Sorian maidontuottajien osuustoimintayhdistykseen ja sen Valdeavellanon meijerilaitoksessa kehittämiin uudenaikaisempiin valmistusmenetelmiin.

PEDRO J. IGLESIA HERNÁNDEZ: "MANTEQUILLA DE SORIA", DE CELTIBERIA Nº 14, CENTRO DE ESTUDIOS SORIANOS 1957

Kyseessä on erityisesti Sorian voita käsittelevä julkaisu, joka on laadittu ensimmäiseen kansalliseen ravitsemustieteelliseen kongressiin. Siinä viitataan Sorian voihin yhtenä niistä tekijöistä, joiden ansiosta Soria tunnetaan ei vain Espanjassa vaan emigranttien ansiosta myös espanjankielisessä Amerikassa.

Yhteys luontoon:

Sorian voin erityispiirteet liittyvät siihen, että se valmistetaan sellaisten lehmien maidosta, jotka käyttävät ravinnokseen korkealla sijaitsevan (keskikorkeus 1 026 metriä merenpinnan yläpuolella) alueen kasveja. Soria on yksi keskikorkeudeltaan korkeimpia ja vuoristoisimpia ylätasangon maakuntia, ja sen ilmasto-olot ovat erittäin ankarat. Tästä johtuu karjan erityinen ruokavalio, jonka saavat aikaan kovat ja kuivat laidunmaat ja niille tyypillinen kasvillisuus ja joka antaa maidolle ja sen myötä voille sille ominaiset piirteet.

Inhimilliset tekijät ja valmistus

Luonnollinen voi valmistettiin muinoin käsikäyttöisessä puisessa kirnussa ("manzadero"), nykyään se valmistetaan jaksoittaisesti käyvässä koneellisessa kirnussa. Kummassakin menetelmässä tuloksena on rasvasolujen kasaantuminen. Vanhanaikaisessa kirnussa tulokseen päästiin kirnun mäntää käsin liikuttamalla, kunnes solut liittyivät yhteen kokkareiksi. Nykyisessä koneellisessa jaksottaisesti käyvässä kirnussa sama vaikutus saadaan aikaan kirnun liikkeen aikaansaamalla paineella. Menettely eroaa myös siinä, että maitohappobakteerit lisätään vasta 3—4 tunnin kuluttua kypsyttämisen alusta. Imelän voin siirapin valmistus puolestaan noudattaa vanhoja kaavoja, ja tuotteen esillepanossa on säilytetty perinteinen ulkoasu ja muinaiset muodot.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Consejo Regulador de D.O. «Mantequilla de Soria»

Osoite: Polígono Industrial Las Casas. Calle C. Parcelas 3-4, E-42005 Soria

Puhelin: (34) 975 23 16 26

Faksi: (34) 975 23 16 36

Suojatun alkuperänimityksen "Mantequilla de Soria" sääntelyneuvosto täyttää standardin EN 45011 vaatimukset: "Tuotteiden alkuperätodistuksen myöntäville laitoksille asetetut yleiset vaatimukset", vuoden 1998 laitos.

4.8 Merkintä:

Kulutukseen tarkoitettu suojattu voi varustetaan sääntelyneuvoston vaatimustenmukaisuusmerkillä. Vaatimustenmukaisuusmerkki, jota ei voida väärentää eikä käyttää uudelleen, on sääntelyneuvoston laatukäsikirjassa vahvistettujen vaatimusten mukaisesti rekisteröidyille meijeri- ja leipomolaitoksille myöntämä vastaetiketti. Vastaetiketissä on suojatun nimityksen tunnus ja jäljitettävyyden varmistava aakkosnumeerinen koodi, joka luonnollisen voin pakkauksissa on sijoitettu kullatulle nauhalle, imelän voin pakkauksissa vaaleanpunaiselle nauhalle ja suolaisen voin pakkauksissa siniselle nauhalle.

4.9 Kansalliset vaatimukset:

— joulukuun 2. päivänä 1970 annettu laki nro 25/1970 ”Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes” (laki viinitarhoista, viinistä ja alkoholista),

— mainitun lain soveltamisesta 23. päivänä maaliskuuta 1972 annettu asetus N:o 835/1972,

— tammikuun 25. päivänä 1994 annettu määräys Espanjan lainsäädännön yhteensovittamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden alkuperänimityksistä ja maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/1992 kanssa,

— lokakuun 22. päivänä 1999 annettu kuninkaallinen asetus nro 1643/1999, jossa säädetään yhteisön suojattujen alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjaamista koskevien hakemusten käsittelymenettelystä.